



Prácticas recomendables para prevenir el COVID-19

Guía para servicios de alimentos y bebidas

Para obtener la última versión de esta guía visite

<http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/BestPractices/FoodandBeverage>.

Actualizaciones

11/3/21: A partir del 8 de noviembre de 2021, los establecimientos de comida y bebida situados en la ciudad de Los Ángeles (LA) que sirvan comida y bebidas en espacios interiores estarán sujetos al [Decreto de Verificación de la Vacunación de la Ciudad de LA](#). Los establecimientos de LA que ya estén verificando el estado de la vacunación en cumplimiento con la [Orden Oficial de Salud](#) del Condado de LA (p. ej., clubs nocturnos, salones, cervecerías, bodegas y destilerías) no están obligados a seguir el Decreto y deberían continuar siguiendo los requisitos de la Orden Oficial de Salud.

Debido a la persistente transmisión comunitaria del COVID-19 y a la presencia de la variante Delta del virus del COVID-19 que se propaga con mayor facilidad, es imprescindible que las personas utilicen mascarillas en espacios cerrados, sin importar su estado de vacunación, a fin de que se disminuya la transmisión del COVID-19. La variante Delta del virus se propaga más fácilmente que las cepas del virus que circulaban antes en LA.

Según los informes publicados, los factores que incrementan el riesgo de infección, así como de contagiar a personas que estén a más de 6 pies de distancia, incluyen:

- **Los espacios cerrados con ventilación o tratamiento del aire inadecuados**, donde se acumulan fluidos respiratorios exhalados, sobre todo gotitas diminutas y partículas de aerosol, en el espacio aéreo.
- **El aumento de la exhalación de fluidos respiratorios** que pueden producirse cuando una persona infecciosa se somete a esfuerzo físico o alza la voz (p. ej. al hacer ejercicio, gritar o cantar).
- **La exposición prolongada** a estas condiciones.

A continuación, se muestra un resumen de los requisitos y las mejores prácticas para las empresas que sirven alimentos y bebidas con el fin de aumentar la seguridad de sus trabajadores, clientes y comunidades, y reducir el riesgo de transmisión del COVID-19 dentro de sus establecimientos. Además de esta información, por favor, recuerde:

- A partir del 8 de noviembre de 2021, los establecimientos de comida y bebida situados en la ciudad de Los Ángeles (LA) que ofrezcan servicio de comida y bebidas en espacios interiores estarán sujetos al [Decreto de la Ciudad de LA](#) y deberán verificar la vacunación de los clientes que accedan a espacios cerrados del negocio. Los establecimientos de LA que ya estén verificando el estado de la vacunación en cumplimiento con la [Orden Oficial de Salud](#) del Condado de LA (p. ej., clubs nocturnos, salones, cervecerías, bodegas y destilerías) no están obligados a seguir el Decreto y deberían continuar siguiendo los requisitos de la Orden Oficial de Salud. Visite la página web de [Safe Pass LA](#) y consulte las [FAQ](#) para obtener una lista completa de las ubicaciones cubiertas y más detalles sobre el Decreto. Para más información sobre cómo implementar un requisito de vacunación, consulte la [Guía para Negocios del Condado de LA](#).
- Las instalaciones de alimentos deben seguir cumpliendo con todas las prácticas de seguridad alimentaria que se describen en el [Código de Alimentos Minoristas de California](#) (CRFC). Por favor, tenga en cuenta que las directrices de la Orden Oficial de Salud deben cumplirse donde sean más rigurosas que el Cal/OSHA CRFC.



Prácticas recomendables: Guía para servicios de alimentos y bebidas

Aténgase al Código de Alimentos Minoristas de California

- ✓ Las instalaciones de alimentos deben seguir cumpliendo con todas las prácticas de seguridad alimentaria que se describen en el [Código de Alimentos Minoristas de California](#) (CRFC).
 - ✓ Se pueden ofrecer trámites de autoservicio (por ejemplo, bufés, dispensadores de refrescos, contenedores de alimentos a granel, muestras de alimentos). Continúe verificando periódicamente estas áreas según sea necesario, limpie y desinfecte las superficies que son tocadas frecuentemente.
 - ✓ Ya no está prohibido rellenar bebidas en una mesa o en un recipiente común.
 - ✓ Se pueden ofrecer áreas de autoservicio con condimenteros, organizadores de utensilios, servilletas, tapas y popotes para el uso del cliente.

Prácticas Recomendables para Mejorar la Seguridad en los Lugares de Alto Riesgo donde se Sirven Alimentos y Bebidas

- ✓ **Lugares de Alto Riesgo:** Los lugares que sirven alimentos y bebidas a los clientes en espacios cerrados se consideran entornos de mayor riesgo porque las personas, tanto vacunadas como no vacunadas, suelen estar en espacios interiores durante un periodo de tiempo prolongado y pueden quitarse la mascarilla para comer o beber. Salud Pública ofrece las siguientes acciones para mejorar la seguridad y reducir los riesgos de transmisión en estos establecimientos.
- ✓ Clubs nocturnos, salones, cervecerías, bodegas y destilerías: Para mejorar la seguridad y reducir el riesgo de transmisión en las zonas interiores con servicio de bebidas en bares, la Orden Oficial de Salud obliga que los clubs nocturnos, salones, cervecerías, bodegas y destilerías a:
 - ✓ A partir del 4 de noviembre de 2021: Verificar que 1) todos los clientes mayores de 12 años que se encuentren en espacios interiores estén totalmente vacunados antes de permitirles la entrada para sentarse, recibir servicio o participar en cualquier actividad ejercida en espacios interiores del local y 2) todos los empleados estén totalmente vacunados contra el COVID-19. Consulte la [Orden Oficial de Salud](#) del Condado de LA para conocer más detalles relacionados con los empleados del lugar y los requisitos de vacunación.
 - ✓ Leer la [Guía del Cumplimiento Empresarial](#) de DPH para conocer más recursos útiles.
 - ✓ Los clientes que no proporcionen pruebas de haber sido vacunados antes de entrar podrán sentarse, ser atendidos y participar en actividades realizadas en espacios abiertos del local. El riesgo de exposición al virus causante del COVID-19 es más bajo en espacios abiertos que en áreas interiores, y aumenta en aglomeraciones si alguien presente está infectado.
 - ✓ Quienes no aporten pruebas de vacunación pueden recibir permiso para entrar en espacios interiores de la instalación para propósitos limitados, como hacer una entrega o una recogida, proporcionar un servicio o reparación, hacer una visita de emergencia o regulatoria, utilizar el servicio o recoger/pagar un pedido para llevar.
- ✓ Restaurantes y otros establecimientos de comida:
 - ✓ Establecimientos situados en LA:
 - A partir del 8 de noviembre de 2021, los establecimientos de comida y bebida situados en la Ciudad de LA deben cumplir con el [Decreto de Verificación de la Vacunación](#) tal como se ha descrito anteriormente. Consulte la página web de [SafePass LA](#) y las [FAQ](#) para más información.
 - ✓ Establecimientos situados fuera de LA
 - Reserve, tanto como sea posible, los espacios interiores para quienes hayan proporcionado prueba de su vacunación completa contra el COVID-19 antes de entrar. Cuando sea posible, sienta a quienes no hayan proporcionado prueba de su vacunación completa en áreas de

Prácticas recomendables: Guía para servicios de alimentos y bebidas

servicio al exterior. El COVID-19 se propaga más fácilmente en el exterior que en el interior. El riesgo de exposición al virus causante del COVID-19 es más bajo en espacios abiertos que en espacios interiores, y aumenta en aglomeraciones si alguien presente está infectado.

✓ **Siga las Reglas del Uso de Mascarilla para Clientes y Empleados**

- ✓ **Clientes:** Todos [los clientes, independientemente de su estado de vacunación, deben llevar mascarillas](#) cuando estén en espacios cerrados. Ofrezca mascarillas a quienes lleguen sin ellas.
 - ✓ Los clientes deben llevar máscaras excepto cuando estén comiendo y bebiendo en forma continua. Cuando coman y beban en forma continua en el espacio interior, los clientes deben estar sentados en una mesa, mostrador u otro lugar fijo. “Comer o beber en forma continua” se refiere al tiempo limitado en el que la mascarilla se puede quitar para comer o beber, tras lo cual debe volver a ponerse de inmediato. El cliente debe llevar mascarilla cuando no esté comiendo o bebiendo en forma continua; por ejemplo, cuando esperen a ser atendidos, entre platos o bebidas o al permanecer sentados tras terminar de comer o beber.
- ✓ **Empleados*:** Todos los empleados, independientemente de su estado de vacunación, están obligados a llevar mascarillas cuando trabajen en espacios interiores o en vehículos compartidos. No es necesario usar máscaras en espacios interiores si el empleado está solo en una habitación o está comiendo o bebiendo en forma continua en un lugar sentado o inmóvil. Salud Pública recomienda encarecidamente que todos los empleados que estén comiendo o bebiendo en espacios cerrados estén separados por lo menos 2 metros de otras personas.
 - ✓ Previa solicitud, los empleadores deben proporcionar a los empleados que no estén totalmente vacunados contra el COVID-19 el barbijo de tamaño adecuado para su uso voluntario, junto con instrucciones básicas sobre cómo utilizarlo. Los barbijos deben ser reemplazados si se dañan, deforman, ensucian o son difíciles de respirar. Para obtener más información sobre los EPP gratuitos y de bajo costo para empresas y organizaciones, consulte: <http://publichealth.lacounty.gov/docs/FreeAndLowCostPPE.pdf>.
 - ✓ Se debe incentivar a aquellos empleados que trabajen en un entorno en el que estén en contacto cercano con personas que puedan no estar totalmente vacunadas a usar un nivel de protección más alto, como el de “doble máscara” (usar una máscara de tela SOBRE una máscara quirúrgica) o un barbijo. Esto es especialmente importante si el empleado no está totalmente vacunado contra el COVID-19 y trabaja en un entorno cerrado, en un entorno exterior muy concurrido o en un vehículo compartido.
 - ✓ Considere la posibilidad de ofrecer al personal protección para los ojos (por ejemplo, pantalla facial), además de un barbijo, si no está totalmente vacunado y tiene contacto cercano significativo con otras personas, particularmente en las zonas de servicio de comida y bebida donde haya clientes comiendo o bebiendo en forma continua.
 - ✓ Consulte la [Orden del Oficial de Salud](#) del Condado de Los Ángeles y la página de las [Normas Temporales de Emergencia de Cal/OSHA](#) para obtener más información sobre los requisitos de las mascarillas. Tenga en cuenta que las directrices de la Orden del Oficial de Salud del Condado de Los Ángeles deben seguirse cuando sean más estrictas que las ETS de Cal/OSHA.

*Algunos contratistas independientes son considerados como empleados según el Código Laboral del Estado. Para más detalles y mayor clarificación, consulte la página web del Departamento de Relaciones Industriales de California sobre [contratistas independientes y empleados](#).

Realice un control de síntomas a los clientes, proveedores y repartidores



Prácticas recomendables: Guía para servicios de alimentos y bebidas

- ✓ Coloque [letreros](#) para recordar a todas las personas que ingresen a su establecimiento que NO deben ingresar si tienen síntomas de COVID-19 o si están bajo órdenes de aislamiento o cuarentena.
- ✓ A partir del 8 de noviembre de 2021, todos los clientes que hayan sido atendidos en zonas interiores de un establecimiento de comida o bebida situado en LA deben presentar pruebas de estar totalmente vacunados contra el COVID-19 antes de entrar. Consulte la página web de [SafePassLA](#) y las [FAQ](#) para más información.

Reduzca las aglomeraciones en espacios interiores

- ✓ Si es posible, mantenga o amplíe la capacidad del comedor al aire libre para permitir que más clientes coman afuera donde la ventilación es mejor.
- ✓ En el espacio interior, limite su ocupación si no interrumpe sus operaciones, disponiendo las mesas para aumentar la distancia física entre ellas.
- ✓ Controle el acceso a las áreas de autoservicio, como bufés, barras de ensaladas y estaciones de servicio de bebidas para evitar que los clientes se congreguen; designe meseros cuando sea posible, para evitar que los clientes usen los utensilios y dispensadores comunes.

Ventile

- ✓ Asegúrese de que el sistema HVAC de su edificio esté en buenas condiciones y funcione.
- ✓ Considere instalar purificadores de aire portátiles de alta eficiencia, actualizar los filtros de aire del edificio a la mayor eficiencia posible y realizar otras modificaciones para aumentar la cantidad de aire exterior y ventilación en todas las áreas de trabajo.
- ✓ Cuando el clima y las condiciones de trabajo lo permitan, abra las ventanas y puertas para aumentar el aire fresco del exterior. Considere el uso de ventiladores para aumentar la efectividad de las ventanas abiertas: coloque los ventiladores de las ventanas para que soplen el aire hacia afuera, no hacia adentro.
- ✓ Disminuya la ocupación en áreas donde no se puede aumentar la ventilación exterior.
- ✓ Mantenga el volumen de la música de fondo, bajo, para que los clientes y empleados no tengan que hablar en voz alta para así ser escuchados.
- ✓ Consulte la [Guía estatal provisional para la Ventilación, Filtración y Calidad del Aire en Ambientes Interiores](#).

Promueva el lavado de manos

- ✓ Coloque letreros sobre el lavado de manos en los lavabos dentro de los baños para recordar a los usuarios que se laven las manos. Los empleados que trabajan con alimentos deben lavarse las manos como se describe en el CRFC.
- ✓ Continúe fomentando el lavado de manos frecuente por parte de los empleados.
- ✓ Continúe ofreciendo desinfectante de manos en la entrada de la instalación con letreros que promuevan su uso.
- ✓ Hay carteles en varios idiomas que [recuerdan a la gente que deben lavarse o desinfectarse las manos](#) y muestran [cómo lavarse las manos](#) disponibles en la [sección de señalización](#) de la página web [Mejores Prácticas para Negocios y Empleadores](#).

Comuníquese

Prácticas recomendables: Guía para servicios de alimentos y bebidas

- ✓ Coloque [letreros](#) para que los visitantes que ingresen a su edificio de oficinas conozcan sus políticas, incluyendo el requisito de que todos los visitantes y empleados lleven mascarilla cuando estén en espacios interiores.
- ✓ El personal debería recordar a los clientes que deben ponerse de nuevo la mascarilla cuando no estén comiendo o bebiendo en forma continua, como cuando esperan a ser atendidos, entre platos o bebidas o al permanecer sentados tras terminar de comer y beber. Se debería animar a los clientes a minimizar el tiempo que pasan con la mascarilla quitada, reduciendo así el riesgo para los empleados u otros clientes que estén comiendo o bebiendo.
- ✓ Utilice sus plataformas en línea para comunicar al público sus políticas de seguridad de COVID-19.
- ✓ Considere usar un sistema de reservaciones para mantener estable el número de personas en su establecimiento y/o usar una lista de espera en línea que permita a los clientes que esperan una mesa, esperar afuera o en sus autos, en lugar de adentro.